

LE FROMAGE FRAIS DE CAMPAGNE



Le fromage frais de campagne est fabriqué qu'avec du lait entier.

Le caillé est mis à égoutter dans un panier recouvert d'un linge en coton. Il s'égoutte lentement et donne un produit plus sec que la faisselle : c'est le fromage frais de campagne.

